

Ratatouille confite traditionnelle



🍴 6 portions · ⌚ prep. 1h · 🍳 cuisson 5h

Ratatouille traditionnelle confite de longues heures à découvert : chaque légume est saisi séparément avant un long mijotage qui concentre les saveurs. Se déguste chaude ou froide sur une tartine grillée.

France

INGRÉDIENTS

☐ tomates	10	☐ huile de tournesol	2 càs
☐ gousses d ail	5	☐ courgettes	4
☐ morceaux de sucre	4	☐ huile d olive	2 càs
☐ feuilles de laurier	3	☐ brins de thym	10
☐ gros oignons blancs	4	☐ aubergines	2
☐ huile de tournesol	2 càs	☐ huile d olive	4 càs
☐ poivrons verts	2	☐ concentré de tomates	6 càs
☐ poivron rouge	1	☐ huile d olive	2 càs

PRÉPARATION

1. Peler et épépiner les *tomates*, puis les mixer avec les *gousses d ail*. Verser dans une *casserole* avec les *morceaux de sucre* et les *feuilles de laurier*, et réduire jusqu'à obtenir une consistance de purée.
2. Émincer les *gros oignons blancs* et les faire fondre à feu doux dans une *poêle* avec *huile de tournesol* et un peu de poivre. Verser dans une *cocotte en fonte* et démarrer le mijotage à feu très doux.
3. Émincer les *poivrons verts* et le *poivron rouge*, les faire fondre dans la *poêle* avec *huile de tournesol* et du sel jusqu'à ce qu'ils soient bien mous. Les ajouter à la *cocotte*.
4. Laver les *courgettes*, les couper en cubes et les dorer à la *poêle* dans *huile d olive* avec les *brins de thym*. Ajouter à la *cocotte*.
5. Laver les *aubergines*, les couper en cubes et les dorer dans *huile d olive* avec un peu de poivre. Quand elles sont bien molles, les ajouter à la *cocotte*.
6. Ajouter le *concentré de tomates* et la purée de tomates dans la *cocotte*. Laisser mijoter à découvert 5 heures à feu très doux, jusqu'à ce que la ratatouille change de couleur.
7. Goûter et rectifier l'assaisonnement. Retirer si besoin l'huile ou le jus à la surface, et arroser d'un filet d'*huile d olive* au moment de servir.

Bien respecter l'ordre de cuisson des légumes : c'est ce qui fait la qualité du confit.

Excellent froid sur une tartine de pain de campagne grillé avec un peu de fleur de sel.

resilience

confit

make-ahead